

Quarkstollen mit Aprikosen

VORBEREITEN

20
Min.

RUHEN

12
Std.

ZUBEREITEN

50
Min.

NIVEAU



Für 1 Stollen

Für den Teig

130 g Speisequark
100 g weiche Butter
80 g Zucker
1 Ei
50 g Orangenmarmelade
1 Teelöffel Bourbon Vanille Aroma
220 g Weizenmehl Type 550
50 g gemahlene Mandeln
15 g Stollengewürz
10 g Backpulver
4 g Salz
150 g getrocknete Aprikosen
50 ml Rum

Für die Zuckerkruste

50 g Butter
50 g Zucker

Besonderes Zubehör

Küchenmaschine
Backpinsel
Küchenthermometer

Dieser Quarkstollen schmeckt nicht nur toll,

sondern geht auch schnell, denn er wird nur mit Backpulver gelockert. Für Saftigkeit sorgt eine große Menge Quark im Teig. Und die in Rum eingelegten, getrockneten Aprikosen bringen ein köstliches, weihnachtliches Aroma. Anders als Hefestollen muss ein Quarkstollen nach dem Backen nicht erst kühl gelagert werden, um sein volles Aroma zu entfalten. Wenn du also Adventsbesuch erwartest, kannst du diesen Stollen noch am gleichen Tag backen und genießen.

Kleiner Exkurs rund um die weihnachtlichen Lieblinge: das Wort Stollen kommt von der althochdeutschen Bezeichnung "Stollo" für Pfosten oder Stütze, und ist wohl auch genau dieser Form nachempfunden. Schon im Mittelalter war Stollen backen ein Privileg, das von den Bischöfen an die Bäckerinnungen bestimmter Städte ausgesprochen wurde. Früher waren das Naumburg, Torgau und Siebenlehn. Im Stollenkrieg von 1615 griffen die Sachsen sogar zu Fackeln und Mistgabeln, um ihr Anrecht auf Stollen zu verteidigen. Ab 1648 hatten dann die Dresdner Bäcker nach einem Machtwort des Kurfürsten das Stollenmonopol. Dresdner Stollen ist bis heute geografisch geschützt und vor allem weltbekannt und beliebt. Dabei gibt es die Klassiker wie damals, aber auch unzählige Varianten für jeden Geschmack: zum Beispiel diesen Quarkstollen. Wenn du ihn nachbackst, stehst du also in bester und leckerster Tradition deutscher Bäcker.

- 1 -

Am Vorabend Aprikosen in Rum einlegen, abdecken und 12 Stunden ziehen lassen. Alternativ am Backtag Rum auf 50° C erwärmen, Aprikosen übergießen und 2 Stunden ziehen lassen.

- 2 -

Ofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Quark, Butter, Zucker und Vanillearoma in die Rührschüssel der

Quarkstollen mit Aprikosen

Küchenmaschine geben und mit dem Schneebesen 2 Minuten auf mittlerer Stufe aufschlagen. Ei und Marmelade hinzugeben und unterrühren.

Quarkstollen ergibt etwa 16 Scheiben.

- 3 -

Mehl, Mandeln, Gewürze, Backpulver und Salz dazugeben und mit dem Knetaken erst 5 Minuten auf niedriger Stufe, dann 3 Minuten auf schneller Stufe zu einem glatten Teig verkneten. Kurz in der Schüssel ruhen lassen.

- 4 -

Inzwischen die Aprikosen abgießen und grob hacken. In die Rührschüssel geben und 1 Minute auf niedriger Stufe unterlaufen lassen, bis sie gleichmäßig verteilt sind. Restlichen Rum nutzen, um einen Grog zu trinken.

- 5 -

Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und sanft rundwirken. Dazu jeweils eine Ecke vom Teig greifen, in die Mitte falten und Teig dabei ein bisschen drehen. Diesen Vorgang wiederholen, bis eine glatte Teigkugel entsteht.

- 6 -

Teigkugel mit der Nahtstelle nach oben plattdrücken. Dann die obere Teigseite greifen und zum Körper hin straff einrollen. Dabei unten eine Kante überstehen lassen. So ergibt sich die klassische Stollenform, die aussieht wie ein auf der Seite liegendes, kleines b. Teig in der Falz sorgfältig andrücken, damit der Stollen sich beim Backen nicht wieder entfaltet.

- 7 -

Stollen auf ein Backblech mit Papier setzen und im vorgeheizten Ofen 40-50 Minuten backen, bis eine Kerntemperatur von 94° C erreicht ist. Kurz auf dem Blech auskühlen lassen.

- 8 -

Butter schmelzen und Zucker auf einem kleinen Teller vorbereiten. Stollen noch warm von allen Seiten großzügig mit Butter bepinseln und dann im Zucker rollen, sodass er vollständig bedeckt ist. Dein